


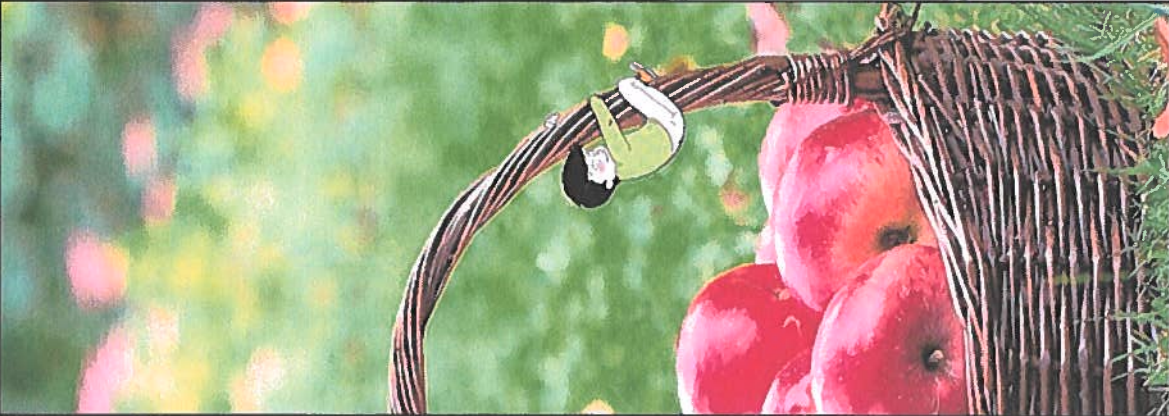







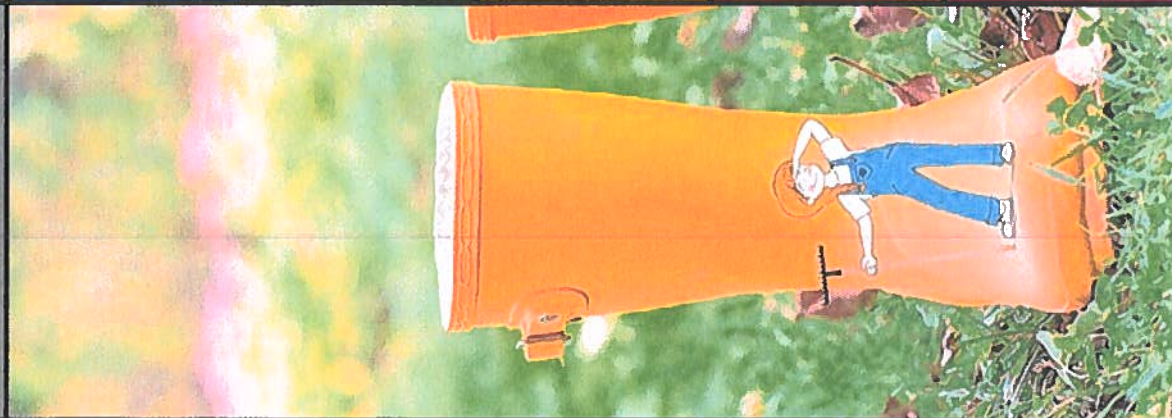


Belfort de quercy - Du 30/08/2021 au 03/09/2021

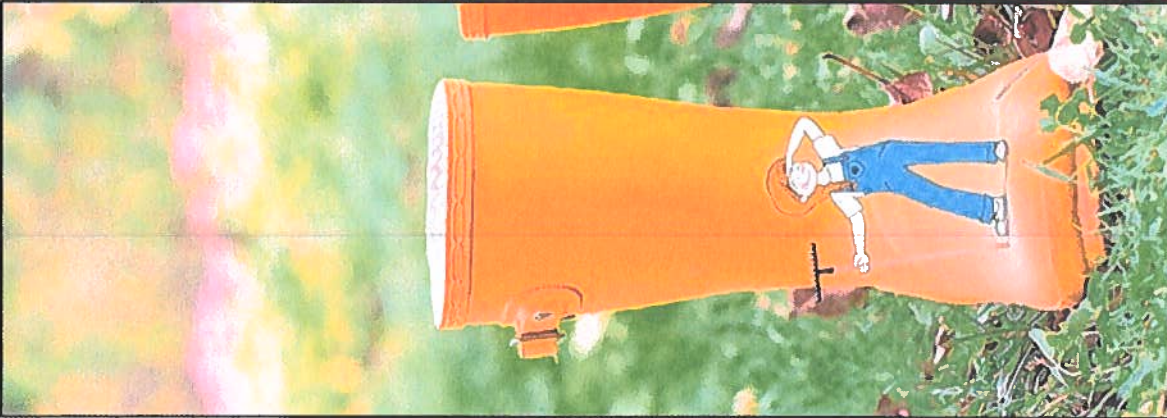






















Menu 5 éléments

Lundi	<p>Salade piémontaise - Vinaigrette Poulet rôti  /Omelette nature fraîche  Piperade Camembert Bio  Fruit de saison</p>	
Mardi	<p>Melon Saucisse knack /Filet de merlu blanc  - sauce suprême Macaronis -, fromage râpé Brie Compote fraîche pomme Bio </p>	
Mercredi		
Jedi	<p>Tomate  - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce chasseur /Boulettes végétariennes - Sauce chasseur Pommes de terre noisette Vache qui rit Bio  Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Taboulé (semoule Bio)  Poisson pané 100 % filet Purée de pommes de terre et brocolis Suisse fruité  Cake au chocolat du chef </p>	



Belfort de quercy - Du 06/09/2021 au 10/09/2021

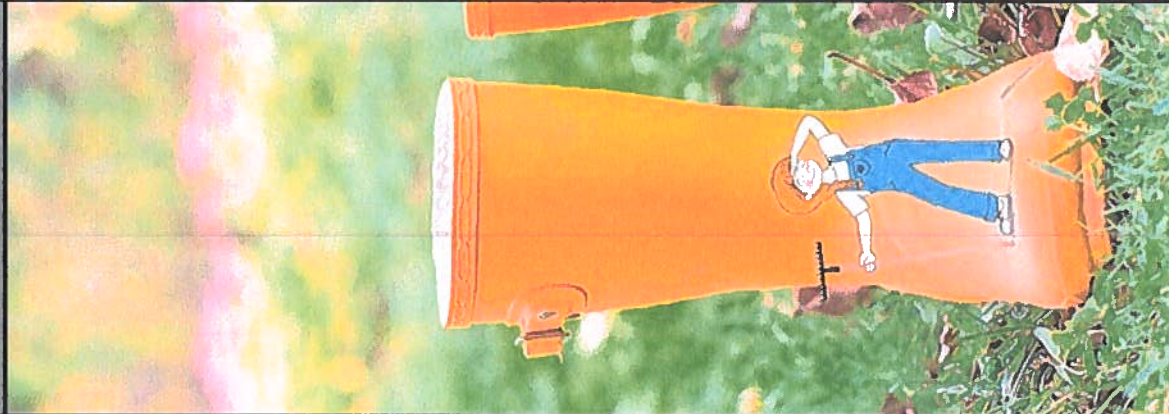
Menu 5 éléments

	Lundi	<p>Melon   </p> <p>Cassoulet  </p> <p>/Filet de colin lieu  - Sauce au thym</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Camembert Bio  </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Carottes râpées  - Vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf Bio   - Sauce tomate</p> <p>/Oeuf dur Florentine</p> <p>Semoule Bio  </p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Compote fraîche pomme Bio  </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade de concombre et pastèque - Vinaigrette</p> <p>Galette de soja provençale </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Chantailou</p> <p>Tarte amandine aux framboises </p>	
	Vendredi	<p>Cervelas</p> <p>/Sardines</p> <p>Dos de colin gratiné au fromage </p> <p>Coquillettes Bio  </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	

Belfort de quercy - Du 13/09/2021 au 17/09/2021









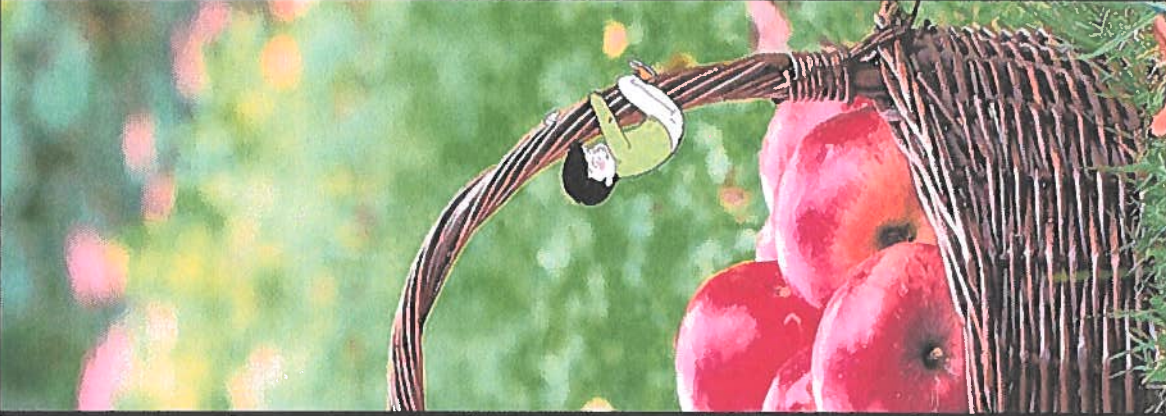










Menu 5 éléments

Lundi	<p>Pastèque Cordon bleu de dinde /Nuggets végétarien Petits pois carottes Vache qui rit Bio Flan vanille</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Carottes râpées - Betteraves Bio - Vinaigrette Brandade de colin Yaourt sucré ferme du Prouzic Galettes au beurre Bio</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette Paupiette de veau - Sauce champignons /Dos de colin lieu - Sauce champignons Tortis Bio Suisse fruité Gâteau au yaourt du chef</p>
Vendredi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise Chili sin carne Riz de Camargue Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage Banane Bio</p>



Belfort de quercy - Du 20/09/2021 au 24/09/2021

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Melon  </p> <p>Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon  </p> <p>/Gratin de coquillettes Bio au poisson  </p> <p>Camembert Bio  </p> <p>Fian chocolat</p>	
Mardi	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché de boeuf - Sauce barbecue</p> <p>/Filet de merlu blanc  - Sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compote fraîche pomme Bio  </p>	
Mercredi		
Jedi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule Bio  </p> <p>Suisse sucré  </p> <p>Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine -, ketchup</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Gâteau aux pommes du chef</p>	